



CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS DE FRUTOS DE POMELEIRO ‘STAR RUBY’ NAS CONDIÇÕES DO SEMIÁRIDO NORDESTINO

FÁDIA SAMARA SANTOS NASCIMENTO¹; DÉBORA COSTA BASTOS²; SINARA SANTOS
DO NASCIMENTO¹; ORLANDO SAMPAIO PASSOS³

INTRODUÇÃO

A citricultura é uma das mais importantes cadeias produtivas do agronegócio brasileiro, gerando mais de 1,5 bilhão de dólares por ano e destacando-se nos setores econômico e social. De acordo com a FAO, em 2008 a produção mundial de laranjas foi de 67,6 milhões de toneladas, tendo o Brasil à posição de líder, com a produção de 18,3 milhões de toneladas, seguido pelos EUA, Índia, México e China (FAO, 2008). Apesar desse destaque na produção mundial de citros, o Brasil ainda apresenta deficiências quanto à qualidade da fruta para consumo “in natura” (PEREIRA et al., 2006).

As características da qualidade dos frutos cítricos são importantes para sua aceitação no mercado, principalmente dos frutos de pomelo, que é uma variedade cítrica pouco conhecida e difundida no Brasil. A variação nos estágios de maturação dos frutos dentro de uma mesma planta tem sido motivo de estudo e discussão desde a metade do século passado, devido ao fato da qualidade dos frutos ser influenciada por fatores ambientais e de cultivo, a exemplo da incidência solar (CARVALHO, 2010). Vários estudos realizados no Brasil e em outros países, mostram que a época de maturação e colheita dos frutos é afetada por diversos fatores, dentre os quais clima e solo. Assim sendo, neste trabalho, objetivou-se determinar as características físico-químicas do pomeleiro ‘Star Ruby’ nas condições do Semiárido Nordeste.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido em pomar experimental, na Embrapa Semiárido, Petrolina- PE (coordenadas geográficas: 9°23’39”S e 40°30’35”W; 380m de altitude). Foram analisados frutos de pomelo da variedade ‘Star Ruby’ enxertada no porta-enxerto Limoeiro ‘Cravo’, com 6 anos de idade, em espaçamento 6 x 4 m. Para a determinação e avaliação das características físicas e químicas dos frutos, realizou-se a colheita de 30 frutos por amostragem. A coleta de amostras começou no início da mudança de coloração da casca do fruto de verde para amarelo, a cada 21

¹ Bolsista Facepe, Embrapa Semiárido, Petrolina- PE. fadiasm@hotmail.com

² Eng. Agr., Pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina- PE, e-mail; debora@cpatsa.embrapa.br

³ Eng. Agr., Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, e-mail; orlando@cnpmf.embrapa.br

dias, totalizando 5 coletas. Após a amostragem, os frutos foram acondicionados em sacos plásticos e armazenados em câmara fria, a temperatura entre 4 e 7°C, para conservação. As avaliações foram realizadas no período de março a junho de 2011. Foram feitas as seguintes avaliações: massa dos frutos (g), utilizando a balança analítica, AT (acidez titulavel), determinada por titulometria com solução NaOH 0,1N e indicador fenolftaleína (%), SS (sólidos solúveis) refratômetro Abbe (°Brix) e ratio que é a relação aritmética entre sólidos solúveis e acidez (SS/AT).

O delineamento foi inteiramente casualizado com parcelas subdivididas no tempo, com 5 plantas de pomelo, ou seja, 5 repetições x 5 épocas de coleta x 30 frutos, totalizando 750 frutos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observa-se n Figura 1 que a variedade 'Star Ruby' neste período alcançou massa média de 471,3g a 444,6g obtendo queda ao fim do mês de junho e nos dois primeiros meses, março e abril. Os melhores meses em que os frutos apresentaram maior massa média foram maio e início de junho. Sendo que os pomelos por serem frutos maiores, superaram esse valor. Lester et al. (2007) verificaram que os pomelos produzidos no sistema de cultivo convencional apresentaram maior massa média dos frutos, que os frutos em sistema orgânico.

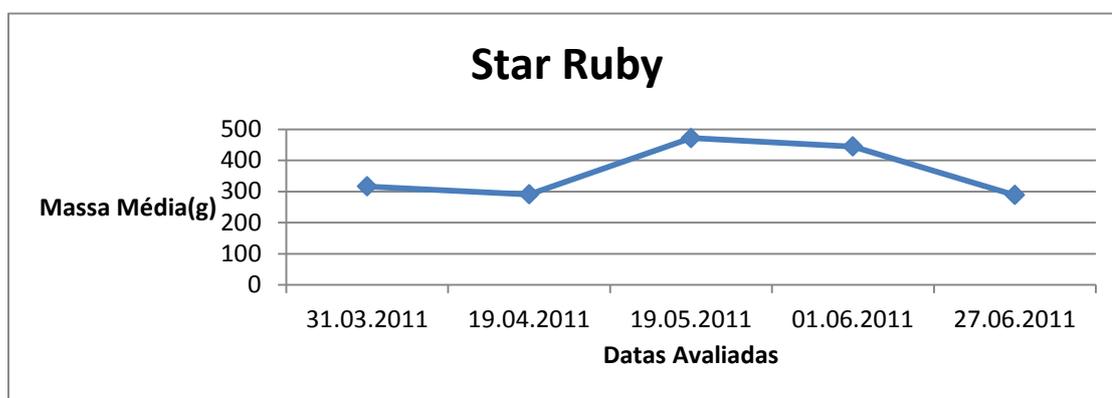


Figura 1 - Massa média dos frutos de pomeleiro 'Star Ruby'. Petrolina, PE. 2012

Na Figura 2, pode-se observar que para as avaliações do teor de sólidos solúveis (SS) houve também um aumento no mês de maio que apresentou o valor de 8,0° Brix sendo o maior valor, uma vez que no mês de março, o valor foi de 6,4 °Brix.

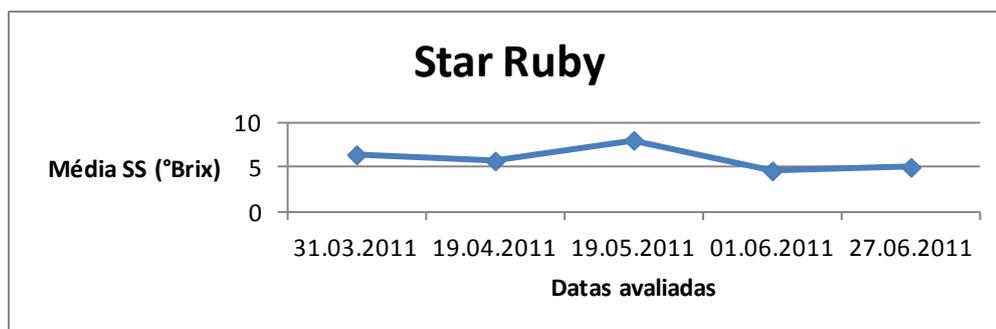


Figura 2 - Média dos Sólidos Solúveis (SS) dos frutos de pomeleiro ‘Star Ruby’. Petrolina- PE.2012

Para a acidez titulável (AT) conforme (Figura 3), a avaliação realizada no início do mês de junho, teve o maior valor de 1,34; após o final do mês de junho obteve uma queda para 1,20. Sendo que no mês de março, também teve valor significativo de 1,29 e logo em seguida uma queda.

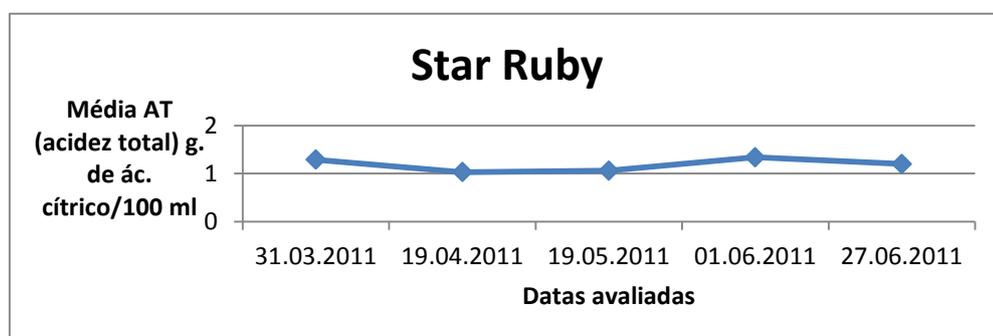


Figura 3 - Média da acidez titulavel (AT) dos frutos de pomeleiro ‘Star Ruby’. Petrolina- PE. 2012

Conforme Figura 4, as avaliações para a relação SS/ AT, teve como o mês de maio o valor de 6,13 o maior valor se comparado às demais datas. O fim do mês de junho foi o que obteve menos valor de 3,83. Resultados diferentes foram observados por Pozzan & Triboni (2005) que relatam que sucos com ratio entre 14 e 16 são os mais apreciados pelos consumidores em todo o mundo, devido ao equilíbrio em termos sensoriais, entre o teor de açúcares e ácidos.

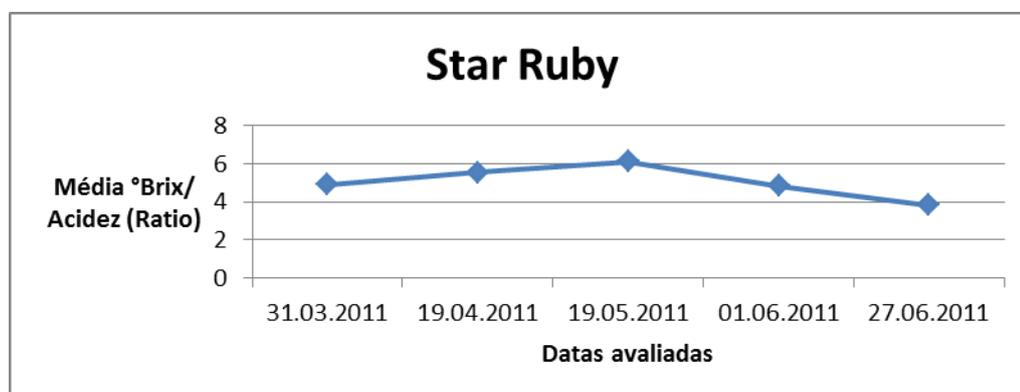


Figura 4 - Média da relação SS/AT dos frutos de pomeleiroo ‘Star Ruby’. Petrolina- PE. 2012

CONCLUSÕES

Observa-se que a melhor época de colheita da variedade de pomelo 'Star Ruby' é no período de maio a junho, onde o fruto possui maior massa (g), maior teor de sólidos solúveis (SS), expresso em °Brix. Para a relação brix/ acidez (SS/ AT), os valores foram abaixo dos exigidos no mercado, ficando impossível consumi um fruto com esses valores de ratio.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, L. M. **Características físicas de laranja Pera Rio, Natal e Valencia provenientes de diferentes posições na copa**. 2010. 65 f. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia)- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2010.FAO. **Agriculture production: Orange production**. Disponível em <<http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx>>. Acesso em 10 julh. 2012.
- LESTER, G. E.; MANTHEY, J. A.; BUSLIG, B. S. Organic us conventionally growm Rio Red whole grapefruit and juice: Comparison of production inputs, market quality, consumer acceptance, and human health- bioactive compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Easton, v. 55, n. 11, p. 4474- 4480, 2007.
- PEREIRA, M. E.C.;CANTILLANO, F.F.; GUTIEREZ,A. de. **Procedimentos pós- colheita na produção integrada de citros**. Brasília: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, março 2006 (Documentos, 156).
- POZZAN, M.; TRIBONI, H.R. Colheita e qualidade do fruto. In: MATTOS JUNIOR, D.; NEGRI, J. D.; PIO, R. M; POMPEU JR., J. (Ed.). **Citros**. Campinas: Fundação Cargil, 1991. v. 2, p. 228-264.